



## Rehschnitzel auf Preiselbeersauce mit Marronispätzli und Rotkraut

Rehschnitzel werden aus der Keule des Rehs geschnitten, sie sind äusserst zart und feinfaserig. Damit sie auch zart auf den Teller kommen, sollten sie nur sehr kurz angebraten werden und danach bei milder Hitze 2-3 Minuten nachgegart werden. Dazu werden sie am besten in die fertige, nicht mehr kochende Sauce gelegt. Eine Sauce mit Preiselbeeren, abgeschmeckt mit etwas Portwein, passt ausgezeichnet zu diesem delikaten Fleisch.

Ganz herbstlich und zu Wildgerichten passend sind Marronispätzli, zwar nicht ganz einfach in der Zubereitung, aber zu Rehschnitzel unbedingt eine Empfehlung.

Und das Rotkrautrezept: Rotkraut, Blauchabis

### Zutaten (2 Portionen)

340g	Rehschnitzel ca. 1cm dick geschnitten
2El	Preiselbeergelee
5cl	Portwein
1,5dl	Hühnerbouillon
30g	Tafelbutter Salz und Pfeffer Bratbutter

### Zubereitung

Rehkeulenstück in ca. 1cm dicke Schnitzel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 1 Minuten kräftig anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Hitze reduzieren. Bratensatz mit Portwein ablöschen und sogleich die Bouillon dazugießen und den Preiselbeergelee einrühren. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Kalte Tafelbutter in Stücken zugeben und mit dem Schwingbesen untermischen.

Herdplatte ausschalten, sobald die Sauce nicht mehr köchelt Schnitzel in die Sauce legen, ausgetreter Fleischsaft dazugießen. Ca. 3-4 Minuten ziehen lassen.





